



# BOLETÍN OFICIAL DE ARAGÓN

21 de enero de 2026

Número 13

csv: BOA20260121043

## V. Anuncios

### b) Otros anuncios

#### DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

**ANUNCIO de la Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria, relativo al “Curso de formación para el personal que trabaje con ganado porcino” que se celebrará en modalidad de teleformación organizado por Inokuo Formación, SLU, conforme a lo establecido por el Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas. (Código curso: POR-016/2026).**

Organiza: Inokuo Formación, SLU.

Número de asistentes: máximo 35 alumnos.

Lugar celebración: Curso 100% online en modalidad teleformación desde la plataforma de formación (Moodle) ubicada en la página web <https://www.inokuo.com>.

Código del curso: POR-016/2026.

Fechas: del 27 de enero al 27 de febrero de 2026.

Horario: los alumnos/as tienen la posibilidad de acceder a los contenidos y las evaluaciones del curso en la plataforma de teleformación las 24 horas del día los 7 días de la semana durante la vigencia del curso.

Duración: 20 horas lectivas.

Participantes: según Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas.

Objetivo del curso: La obtención del certificado de competencia de competencia. La capacitación se conseguirá por la asistencia al curso y la superación de un examen, y se acreditará mediante la expedición de un carné por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Solicitudes: dirigidas a Dolores Aroa Burrell Casas, calle Mariano de Pano, 10, 1.<sup>º</sup> 2.<sup>a</sup>, 22500, Binéfar (Huesca). Teléfono 627023311, e-mail: [aroaburrell@inokuo.com](mailto:aroaburrell@inokuo.com) o en la página web <https://www.inokuo.com>. Si el número de solicitudes



# BOLETÍN OFICIAL DE ARAGÓN

21 de enero de 2026

Número 13

csv: BOA20260121043

presentadas fuera superior al número de plazas previstas para el curso, se respetará el orden temporal de recepción de las mismas.

Plazo de presentación de las solicitudes: desde la fecha de publicación de este anuncio en el “Boletín Oficial de Aragón” hasta la fecha previa al inicio del curso.

Coordinadora: Dolores Aroa Burrell Casas.

Programa:

Contenido mínimo de los cursos de formación para el personal que trabaje con ganado porcino. Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero.

1. Características de la producción porcina:

- a) Morfología y fisiología de la especie porcina.
- b) Alimentación y sistemas de alojamiento.

2. Sanidad animal, higiene y bioseguridad:

- a) Bioseguridad en explotaciones de ganado porcino y buenas prácticas de higiene.
- b) Actuaciones en la prevención de enfermedades animales y zoonosis.
- c) Inspección y observación de animales enfermos.
- d) Reconocimiento de los síntomas/síndromes asociados a las enfermedades de declaración obligatoria. Vigilancia pasiva y obligaciones de comunicación a las autoridades competentes.
- e) Medidas de lucha contra enfermedades animales.
- f) Interacción entre salud animal y humana.
- g) Formación inicial en bienestar animal.
- h) Resistencia a los tratamientos, incluida la resistencia antimicrobiana y sus consecuencias.
- i) Introducción sobre la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.

3. Manejo:

- a) Manejo en el periodo post-cubrición.



# BOLETÍN OFICIAL DE ARAGÓN

21 de enero de 2026

Número 13

csv: BOA20260121043

b) Manejo en el pre-parto, parto y puerperio.

c) Manejo del destete.

d) Manejo de la fase de cebo.

4. Gestión ambiental y de lucha contra el cambio climático de las explotaciones.

a) Almacenamiento de estiércoles.

b) Gestión de estiércoles.

c) Control de emisiones, ruidos y olores.

d) Consumo de agua y energía.

5. Registro de información y documentación.

6. Normativa vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada.

Breve resumen de las características del curso no presencial (imprescindible fácil control por parte de la autoridad competente):

Todos los contenidos del curso están alojados en un campus virtual, desde donde se realizan las distintas actividades que lo integran; estudio del material teórico, resolución de casos prácticos o ejercicios y autoevaluaciones. Estos contenidos se acompañan de animaciones, imágenes o ilustraciones y vídeos, que facilitan la comprensión y el aprendizaje.

Los foros son una herramienta de comunicación y de intercambio de ideas fundamental entre alumnos. En ellos se plantean las dudas, se proponen debates y se interactúa con el resto de los compañeros, bajo la supervisión del tutor.

El tutor está a disposición del alumno para ayudarle a obtener el mayor provecho del curso y realiza un seguimiento personalizado de su progreso. Además, se encarga del asesoramiento sobre el funcionamiento del campus y las posibles incidencias técnicas asociadas.

Los cursos de formación online permiten actualizar los conocimientos técnicos en cualquier lugar y con libertad de horarios, aprovechando los tiempos muertos de la jornada laboral. El contacto con otros profesionales enriquece este proceso formativo.



# BOLETÍN OFICIAL DE ARAGÓN

---

21 de enero de 2026

Número 13

csv: BOA20260121043

La autoridad competente tendrá clave de acceso general para poder controlar todas las fases de la teleformación, y el grado de cumplimiento por parte de los inscritos.

Nota: cualquier modificación que hubiera que llevar a cabo, relativa al cambio de fechas, horarios, lugar de celebración de los cursos, etc., se comunicará de manera urgente a los interesados.

Zaragoza, 9 de enero de 2026.- La Directora General de Calidad y Seguridad Alimentaria, María Aitziber Lanza Goicoechea.